

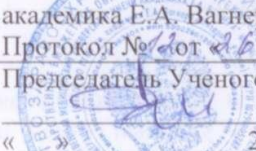


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПЕРМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА Е.А. ВАГНЕРА»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

	Управление дополнительного среднего профессионального образования	ПГМУ	
		<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ДИЕТОЛОГИЯ</b>	Редакция №1

<b>СОГЛАСОВАНО:</b>	<b>УТВЕРЖДЕНО:</b>
Главным специалистом по эпидемиологии Министерства здравоохранения Пермского края	Ученым советом ФГБОУ ВО ПГМУ им. академика Е.А. Вагнера Минздрава России Протокол № <u>107</u> от <u>«16» декабря</u> 2016г.
 В.В. Семериков « <u>16</u> » 20 <u>16</u> г.	 Председатель Ученого совета, ректор И.П. Корюкина « <u>  </u> » 20 <u>  </u> г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

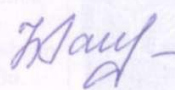
**ДИЕТОЛОГИЯ**

**Продолжительность:** 144 часа

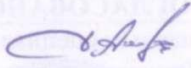
**Контингент:** лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело»

г. Пермь, 2016

РАЗРАБОТЧИКИ:

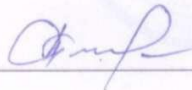
Должность	Фамилия И.О.	Подпись
Заведующий отделением узких специальностей управления дополнительного среднего профессионального образования	Гаинцева Н.О.	

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись
Главный врач ГБУЗ ПК «Краевая детская клиническая больница», доктор медицинских наук	Антонов Д.В.	

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» представлена в учебный отдел на электронном и бумажном носителях по одному экземпляру.

«26» сентября 2016г.

Зав. методическим отделом управления ДСПО  О.Н. Плотникова

# 1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1 Цель реализации программы

Целью дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» является комплексная подготовка специалистов практического здравоохранения – специалистов, обладающих сформированной системой профессиональных знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для их эффективного применения на практике в должности диетической сестры.

Цель достигается посредством совершенствования профессиональной компетентности медицинской сестры диетической медицинских организаций в области сестринского дела в диетологии, а также формирования профессиональных знаний в области работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, необходимыми для их эффективного применения в дальнейшей профессиональной деятельности специалиста, умения оперативно реагировать на изменения внешней и внутренней среды медицинской организации.

## 1.2 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Нормативно – правовую базу разработки программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»
- Приказ Минздрава России от 20.12.2012 № 1183н «Об утверждении Номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников»;
- Приказ Минобрнауки России от 15.11.2013 № 1244 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 03.08.2012 № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.03.2015 № 86н «Об установлении соответствия специальностей медицинских работников специальностям, указанным в номенклатурах специальностей специалистов, имеющих медицинское и фармацевтическое образование»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.02.2016 № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам сопоставимым медицинским и фармацевтическим образованием»;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО ПГМУ им. академика Е.А.Вагнера Минздрава России.

### 1.3 Срок освоения и трудоемкость

Срок освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология», по очной, очно-заочной форме обучения составляет 1 мес. Трудоемкость программы подготовки специалиста 144 академических часа, рабочий день 8 часов.

Трудоемкость освоения включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения слушателем дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология».

### 1.4 Планируемые результаты обучения

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология», направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности.

По окончании освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» слушателя совершенствуются знания:

- Системы и политики здравоохранения в Российской Федерации.
- Приоритетных направлений развития здравоохранения в Российской Федерации;
- Бюджетно-страховой системы здравоохранения;
- Первичной медико-санитарной помощи населению;
- Охраны здоровья граждан Российской Федерации. Основы санологии и валеологии;
- Федеральных целевых программ охраны здоровья населения.
- Теоретических основ сестринского дела.
- Философии сестринского дела. Биомедицинская этика.
- Сестринского процесса. Этапов сестринского процесса. Иерархия человеческих потребностей.
- Психологических аспектов профессиональной деятельности медицинской сестры.
- Технологий и стандартов практической деятельности медицинской сестры.
- Должностных обязанностей медицинской сестры диетической. Организация работы медицинской сестры диетической;
- Основных принципов стандартизации;
- Стандартизации медицинских услуг;
- Эффективности и качества медицинской помощи. Контроль качества медицинской помощи. Виды контроля;
- Инфекционной безопасности и инфекционный контроль.
- Санитарно-эпидемиологического режима МО. Внутрибольничная инфекция;
- Обработки изделий медицинского назначения;
- Профилактики вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции.
- Медицины катастроф.
- Современных принципов медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах;
- Сердечно-легочной реанимации;
- Неотложной помощи при травмах, кровотечениях, экстремальных ситуациях, отравлениях.

умения:

- Организовать работу
  - Оценить функциональное состояние пациента.
  - Научить пациента (семью) основам рационального, лечебного питания.
- Проводить санитарно-просветительную работу, беседу с больными и посетителями.
- Осуществить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
  - Проводить обработку инструментария и предметов ухода.
  - Проводить сердечно-легочную реанимацию.
  - Работать с программами тестового контроля знаний, обучающими программами.

навыки:

Осуществлять контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенического режима.

- Проверять качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания.
- Составлять при участии заведующего производством (шеф-повара) и под руководством врача-диетолога ежедневной меню-раскладки в соответствии с картотекой блюд.
- Осуществлять периодический подсчет химического состава и калорийности диет, контроль химического состава фактически приготовленных блюд и рационов (содержание белка, жира, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность и др.) путем выборочного направления в лабораторию центра госсанэпиднадзора отдельных блюд.
- Контролировать закладку продуктов и отпуск блюд из кухни в отделения, согласно поступившим заказам, проводит бракераж готовой продукции.
- Осуществлять контроль за санитарным состоянием раздаточных и буфетных при отделениях, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками раздаточных правил личной гигиены.
- Организовать проведение занятий со средними медицинскими работниками и персоналом кухни по лечебному питанию.
- Осуществлять контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.
- Оформлять в установленном порядке служебную документацию.
- Квалифицированно и своевременно исполнять приказы, распоряжения и поручения руководства учреждения, а также нормативно-правовые акты по своей профессиональной деятельности.
- Соблюдать правила внутреннего распорядка, противопожарной безопасности и техники безопасности, санитарно-эпидемиологического режима.
- Оперативно принимать меры, включая своевременное информирование руководства, по устранению нарушений техники безопасности, противопожарных и санитарных правил, создающих угрозу деятельности учреждения здравоохранения, его работникам, пациентам и посетителям.

В результате обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Диетология» качественно изменяются следующие профессиональные компетенции (ПК) в рамках имеющейся квалификации:

индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Результат		
		Знать	Уметь	Владеть
Профессиональные компетенции				
ПК - 1	Осуществлять контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенического режима, своевременным проведением	Санитарно – противоэпидемический режим	Применить необходимые знания и умения для выполнения профессиональных задач	Навыком грамотного осуществления профессиональной деятельности,

	профилактических медицинских осмотров работников пищеблока			техникой самоконтроля
ПК – 2	Проверять качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания	Основные нормы и правила контроля	Эффективно использовать знания	Навыком контроля и самоконтроля
ПК – 3	Составлять при участии заведующего производством (шеф-повара) и под руководством врача-диетолога ежедневной меню-раскладки в соответствии с картотекой блюд с учетом калорийности	Основную документацию, стандарты деятельности	Правила ведения картотеки	Навыком ежедневного составления и учета
ПК – 4	Оформлять в установленном порядке служебную документацию	Основные формы документации и правила заполнения	Осуществлять формирование и ведение медицинских документов	Навыком грамотной обработки документов
ПК - 5	Оперативно принимать меры, включая своевременное информирование руководства, по устранению нарушений техники безопасности, противопожарных и санитарных правил, создающих угрозу деятельности учреждения здравоохранения, его работникам, пациентам и посетителям	Основные нормативные документы	Правила поведения и обращения в сторонние организации и службы	Навыком принятия верного решения в экстренной ситуации

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 2.1 Требования к слушателю

Предшествующий уровень образования слушателя – среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и дополнительное профессиональное образование по специальности "Диетология".

### 2.2 Планируемые результаты овладения

Слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Диетология», должен овладеть следующими видами профессиональной деятельности:

- Осуществление ухода и наблюдение за больными на основе принципов медицинской деонтологии
- Осуществление санитарно-гигиенического обслуживания
- Ведение медицинской документации
- Организация питания больных и здоровых пациентов в разные возрастные периоды
- Владение технологией простых сестринских манипуляций

### 2.3 Комплекс организационно-педагогических условий

Реализация подготовки специалиста обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование и систематически повышающими квалификацию, имеющими степени, звания.

Повышение квалификации реализуется в плановом порядке – каждый преподаватель не реже одного раза в пять лет повышает профессиональную квалификацию, не реже одного раза в три года - педагогическую.

Эффективная организация комплекса мер по развитию кадрового потенциала нашла отражение в учебном процессе и внедрении инновационных технологий в преподавание соответствующих дисциплин.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### ДИЕТОЛОГИЯ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**Форма обучения:** очная, очно-заочная

**Продолжительность:** 144 часа

**Режим занятий:** 8 часов в день

№	Наименование темы	Всего часов
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный модуль</b>	<b>44</b>
1.1	Актуальные вопросы сестринского дела	16
1.2	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль	14
1.3	Первая помощь. Медицинская помощь. Медицина катастроф	14
<b>2</b>	<b>Специальный профессиональный модуль</b>	<b>90</b>
2.1.	Диетология	90
<b>3</b>	<b>Контрольный модуль. Итоговая аттестация</b>	<b>10</b>
3.1	Практические навыки	2
3.2	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль	2
3.3	Первая помощь. Медицинская помощь. Медицина катастроф	2
3.4	Итоговый контроль	2
3.5	Экзамен	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>

#### 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

	неделя	пн	вт	ср	Чт	пт	сб	вс
месяц	1		1	2	3	4	5	6
	2	7	8	9	10	11	12	13
	3	14	15	16	17	18	19	20
	4	21	22	23	24	25	26	27

	Учебный день
	Выходной день
	Итоговый контроль

## 5. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### Состав комплекса

№	Наименование модулей, разделов и тем
1.1	Актуальные вопросы сестринского дела
1.1.1	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Приоритетные направления развития здравоохранения в РФ
1.1.2	Здоровый образ жизни, вопросы первичной профилактики
1.1.3	Психологические основы профессиональной деятельности
1.1.4	Правовый аспекты деятельности медицинской сестры
1.1.5	Биомедицинская этика, деонтология.
1.2	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль
1.2.1	Профилактика ИСМП.
1.2.2	Санитарно-противоэпидемический режим МО. Инфекционный контроль.
1.2.3	Асептика и антисептика.
1.2.4	Обработка изделий медицинского назначения и предметов ухода
1.2.5	Актуальные вопросы профессиональной инфекционной безопасности. Профилактика ВИЧ-инфекции и парентеральных вирусных гепатитов.
1.3	ПП, МП и медицина катастроф
1.3.1	Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах
1.3.2	Базовая сердечно-легочная реанимация
1.3.3	Первая помощь, медицинская помощь при экстремальных воздействиях
1.3.4	Первая помощь, медицинская помощь при неотложных состояниях и острых заболеваниях
1.3.5	Первая помощь, медицинская помощь при острых экзогенных отравлениях.
1.3.6	Аллергические реакции .Анафилактический шок
1.3.7	Первая помощь, медицинская помощь пострадавшим с кровотечениями и геморрагическим шоком
1.3.8	Первая помощь, медицинская помощь при травмах и травматическом шоке
1.3.9	Медицина катастроф
2.1	Диетология
2.1.1	Общая диетология
2.1.2	Основы рационального питания
2.1.3.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика
2.1.4.	Гигиена питания
2.1.5	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам
2.1.6.	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням
2.1.7.	Организация лечебного питания в лечебно–профилактических учреждениях
2.1.8.	Лечебное питание при различных заболеваниях
2.1.9.	Лечебная кулинария
2.1.10	Детская диетология



## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.

Тестовый контроль.

- 70% и более правильных ответов - “сдано”
- менее 70% правильных ответов - “не сдано”.

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков при тестовом контроле.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений:

1. внезапное начало
2. контагиозность(+)
3. связь с приемом пищи
4. связь с приемом воды

-----  
2. Паразитологические инвазии, передающиеся с рыбой:

1. описторхоз(+)
2. трихинеллез
3. гименолепидоз
4. тениоз

-----  
3. Сроки годности сметаны во флягах:

1. 36 часов
  2. 72 часа(+)
  3. 7 суток
  4. 9 суток
- 

Собеседование по вопросам.

Оценка	Описание
5	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
4	Демонстрирует значительное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
3	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнено.
не зачтено	Демонстрирует небольшое понимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.
	Демонстрирует непонимание проблемы.

## 7.ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Освоение слушателем дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология», в полном объеме завершается итоговой аттестацией.

Итоговая аттестация предполагает комплексную оценку знаний, умений, навыков и компетенций посредством проведения следующих этапов:

- итоговое компьютерное тестирование;
- оценка практических навыков;
- итоговое собеседование.

Практические навыки проверяются на уровне навыка освоения профессиональной деятельности.

### Шкала оценивания сформированности результатов обучения

оценка	описание
5	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
4	Демонстрирует значительное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
3	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнено.
2	Демонстрирует небольшое понимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.
1	Демонстрирует непонимание проблемы.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о повышении квалификации и сертификат специалиста.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология», и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении (периоде обучения) по установленному образцу.